

DIVISIONE LATTIERO CASEARIA

LOCALI SALAMOIA RAFFREDDAMENTO SALAMOIA E AMBIENTE

La fase di salagione del formaggio grana è una fase altrettanto importante nel processo di trasformazione. In questa fase la forma assume un quantitativo di sale fondamentale per conferire caratteristiche di sapore facilmente percepibili al palato.

Ai fini del risultato finale, oltre ad una corretta concentrazione di sale e ad un corretto tempo di permanenza, è necessario che la salamoia abbia una temperatura il più possibile costante per far sì il processo di penetrazione del sale sia uniforme. Ecco perché risulta necessario intervenire sul controllo della temperatura della salamoia garantendo ad essa una stabilità termica lungo l'arco dell'anno ed in particolare evitare che nel periodo estivo raggiunga temperature troppo elevate che possano influire sulla struttura fisica della forma.

Per far fronte alle suddette esigenze è possibile intervenire in più modi che di seguito andremo a specificare.

1. RAFFREDDAMENTO DIRETTO DELLA SALAMOIA CON CHILLER O VASCA DI ACQUA GELIDA

Tale sistema si è sviluppato contemporaneamente all'adozione dei sistemi di rigenerazione automatica della salamoia. Sul sistema di ricircolo e rigenerazione della salamoia, viene inserito uno scambiatore a piastre dove, a mezzo di acqua raffreddata tramite chiller o vasca ad accumulo, la salamoia, durante il processo di ricircolo, viene raffreddata. Il fatto che la salamoia si trovi a diretto contatto con la forma garantisce la miglior efficienza ai fini dello scambio termico ed anche le forme che vengono giornalmente messo in vasca, che possono avere ancora temperatura più alte soprattutto al centro termico, vengono ben presto ricondizionate. Resta solo il problema che se l'ambiente non è raffrescato, la superficie libera delle vasche rappresenta una grossa superficie disperdente verso l'ambiente ed, in presenza di temperature elevate in ambiente, anche un punto di evaporazione notevole dell'acqua che può modificare la concentrazione salina,

2. RAFFRESCAMENTO DEL LOCALE SALAMOIA

E' sicuramente il sistema che sino ad oggi è stato più diffuso per la facilità di applicazione e soprattutto sino a quando non sono stati adottati i sistemi di rigenerazione automatica. La salamoia viene quindi, più che raffreddata, mantenuta ad una temperatura costante essendo a contatto con un ambiente non caldo. La superficie libera delle vasche rappresenta l'elemento di scambio con l'ambiente per disperdere il calore rilasciato dalle forme introdotte giornalmente per cui l'impianto deve considerare, oltre alle necessità del locale, anche l'apporto di calore giornaliero ed allo stesso tempo non esercitare un'azione disidratante eccessiva sull'aria.

3. RAFFREDDAMENTO DIRETTO DELLA SALAMOIA CON CHILLER O VASCA DI ACQUA GELIDA + RAFFRESCAMENTO DEL LOCALE SALAMOIA

Con questo sistema si garantisce il massimo servizio possibile a questi locali garantendo le peculiarità specifiche dei due sistemi precedenti ma evitandone le rispettive problematiche.

Per tutti i casi è necessario specificare che resta indispensabile garantire una buona stabilità termica strutturale. Se il locale è adeguatamente isolato anche l'intervento a livello impiantistico si limita sia come spesa di primo impianto sia come spesa di gestione.

TECNICA DEL FREDDO, forte dell'esperienza maturata in anni di attività al servizio del comparto lattiero-caseario, si propone quale partner ideale per proporre la miglior soluzione tecnologica in relazione alla tipologia del locale ed al sistema di stoccaggio.

Il nostro Ufficio Tecnico, sulla scorta di opportune indagini preliminari fatte con i responsabili di produzione, assume le informazioni di base su cui articolare la progettazione della soluzione impiantistica ottimale.